

KUCHENGLÜCK

Walnuss-Schoko Cookies



KOMEKO



ZUTATEN

120 g	weiche Butter
60 g	brauner Zucker
120 g	weißer Zucker
2 TL	Vanillezucker
¼ TL	Salz
2 Stk.	Ei (Gr. M)
300 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
1 TL	Backpulver
240 g	gehackte Schokolade
240 g	gehackte Walnüsse



ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz glattrühren.
2. Nach und nach die Eier einrühren.
3. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit dem Backpulver den Nüssen und der Schokolade vermischen und unter die Masse rühren.
4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig in gleich große Stücke teilen, rund formen und leicht auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech flach drücken.
6. Im vorgeheizten Backofen (je nach Größe) ca. 10 – 15 min. backen und die fertig gebackenen Kekse etwas abkühlen lassen.



glutenfrei

www.komeko.de

